

致理科技大學  
休閒遊憩管理系  
畢業專題

觀音蓮花主題衍生性產品開發設計

專題學生： 李佳璇(10423101)  
沈秀穎(10423121)  
賴瑩軒(10423128)  
高少庭(10423130)  
林芷嫻(10423142)  
江美萱(10423144)  
江庚育(10423148)撰

中華民國一百零捌年肆月

## 摘要

以農業生產為基礎，開發衍生性農特產品，建立新的銷售管道，結合體驗活動及綠色消費，發展地方特色產業，儼然成為現今我國發展六級化休閒農業之新思維，其中農產品衍生性開發成為優質伴手禮，對消費者而言，深具地方特色，並可與親友分享農業旅遊幸福感受，促進地產地消，活絡在地經濟，有效增加農民收益，深具推廣意義。

105年12月行政院農業委員會公告劃定「蓮花園休閒農業區」成為桃園市發展休閒農業的示範基地，區內計有30處休閒農業經營業者致力整合資源發展蓮花產業，故結合農業旅遊開發優質伴手禮，帶動地方消費，促進區內農產品升級及產業供銷鏈活化，為現階段活化觀音地方特色產業之重要工作。

本專題製作藉由師生攜手與業者辦理工作坊，以共伴、共學及共想之方式，研發蓮花主題衍生性產品，成為具有觀音地方特色之農業旅遊伴手禮。經由創意元素發想、協助業者落實食安機制、引入在地故事行銷概念，以及討論利用包裝設計提升產品附加價值等之商品化過程，共同產出「蓮子豆奶布丁」、「蓮子爆米花」、「香水蓮咖啡」及「蓮藕貢丸」4項蓮花主題衍生性產品，並經由4家業者調查，預估將增加新台幣185萬元之產值，另以「香水蓮咖啡」參選2018桃園金牌好禮，「蓮子豆奶布丁」及「蓮藕貢丸」參加107年度農業旅遊伴手禮競賽活動，並由「蓮子豆奶布丁」入選為本年度農業旅遊伴手禮等為本專題製作之成果。

**關鍵詞：**休閒農業、農業旅遊、蓮花產業、伴手禮、蓮花園休閒農業區

## 目錄

摘要.....	I
目錄.....	II
表次.....	III
圖次.....	IV
第一章、緒論.....	1
第一節 產品開發背景與動機.....	1
第二節 產品開發目的.....	3
第三節 企劃案流程圖.....	4
第二章、文獻資料.....	5
第一節 蓮花產業.....	5
第二節 創新創意.....	7
第三節 地方特色產業.....	9
第四節 食品衛生安全機制及相關法規.....	10
第三章、產品開發設計方法.....	12
第四章、初步研發成果.....	14
第一節 工作說明會.....	14
第二節 協助農友填寫報名表及討論開發產品.....	15
第三節 評選作業.....	20
第四節 開發衍生性農產品.....	21
第五章、後續產品開發.....	37
第一節 維護食安機制管理.....	37
第二節 在地其他特色產品發展潛力.....	38
參考文獻.....	39
附錄.....	40

## 表次

表4-1 與農友共同討論 .....	15
--------------------	----

## 圖次

圖1-1 本區劃定範圍、農場地理位置.....	2
圖1-2 本企劃案流程圖.....	4
圖2-1 蓮子蘿蔔湯.....	6
圖2-2 蓮子豆腐.....	6
圖2-3 酥炸蓮子雞捲.....	6
圖2-4 蓮子挫冰.....	6
圖2-5 梅漬蓮藕.....	6
圖2-6 涼拌蓮藕.....	6
圖2-7 蓮藕杏鮑菇.....	6
圖2-8 紅豆藕粉凍.....	6
圖2-9 龍蝦沙拉大賀蓮花瓣.....	6
圖2-10 蓮花養生雞湯.....	6
圖2-11 荷葉麵線套餐.....	6
圖2-12 燴炒荷葉麵.....	6
圖3-1 產品開發設計流程圖.....	12
圖4-1 工作說明會.....	14
圖4-2 評選情形.....	20
圖4-3 蓮藕貢丸開發流程圖.....	21
圖4-4 蓮藕貢丸製作.....	22
圖4-5 蓮藕貢丸製作.....	22
圖4-6 蓮藕貢丸製作.....	22
圖4-7 蓮藕貢丸製作.....	23
圖4-8 蓮藕貢丸製作.....	23
圖4-9 蓮藕貢丸包裝.....	24
圖4-10 香水蓮花咖啡開發流程圖.....	25
圖4-11 與農友討論情形.....	25
圖4-12 香水蓮咖啡製作.....	26
圖4-13 香水蓮咖啡製作.....	26
圖4-14 香水蓮咖啡製作.....	27
圖4-15 香水蓮咖啡製作.....	27
圖4-16 香水蓮咖啡製作.....	28

圖4-17 香水蓮咖啡製作.....	29
圖4-18 香水蓮咖啡包裝.....	30
圖4-19 蓮子豆奶布丁開發流程圖.....	31
圖4-20 與農友討論情形.....	31
圖4-21 蓮子豆奶布丁製作.....	32
圖4-22 蓮子豆奶布丁包裝.....	33
圖4-23 蓮花爆米花開發流程圖.....	34
圖4-24 與農友討論情形.....	34
圖4-25 蓮花爆米花製作.....	35
圖4-26 蓮花爆米花包裝.....	36

# 第一章、緒論

## 第一節 產品開發背景與動機

自2002年台灣加入世界貿易組織後，工商業崛起，農業漸漸不被重視，出口大幅減少，許多小農家庭缺乏規模經濟，不了解行銷其自家農產品，技術也無法與國外高效率生產競爭，農民只好降低農產品的價格，導致國內農產品價格低迷。據統計，105年農業產值約為 5,175 億元，較去年成長3.3%，占國內生產毛額的比例雖僅 1.82%，然加計與農業相關的二、三級產業，如食品加工、運銷及休閒旅遊等，約可達 10%以上（行政院農業委員會【行政院農委會】，2017年10月）。有鑑於此，行政院農業委員會積極推廣休閒農業及農村旅遊，將農產業六級化，以第一級的農業生產為基礎，將農場做為觀光發展資源場域並兼具環保意識，結合工業、商業的多功能化農業發展。藉由旅遊活動帶動綠色商機與產業附加價值，增進農村經濟與農民收益。

觀音區為桃園市主要的農業生產區域之一，因早年工業區發展使得溪水污染的大堀溪，當時因水質檢測儀器不普遍，故保育協會興起在流域周圍種植蓮花的念頭，用蓮花存活率來檢測水質的穩定，於是引進台南白河的蓮花品種大量栽植。十多年來，隨著水質的改善，種植於大堀溪流流域周邊的蓮花，在有著穩定生長環境之下，吸引了不少觀光客前往觀賞，且在桃園蓮花季連續19年辦理的基礎下，美麗的蓮花在觀音區處處爭豔、朵朵綻開，現已成為桃園市的著名旅遊景點，已逐漸打響「北觀音、南白河」的全國知名度。

桃園市政府、觀音區公所及農會在近年來也推動自然、友善、無毒農法及有機栽培之下，致力輔導傳統農場將農業核心特色與休閒旅遊結合，藉友善環境耕作、農村生活、豐富生態及田園風光規劃籌設為休閒農場，在多方共同努力下已於105年12月農委會公告劃定「桃園市觀音區蓮花園休閒農業區」，面積達五九一公頃。本區內共有30處經營休閒農業相關業者，其中3處已完成休閒農場合法登記，1處申請籌設休閒農場(農委會於105年06月同意展延向陽農場籌設休閒農場)，16處農場提供餐飲服務，27處農場提供體驗活動，另有3處農場輔導申請休閒農場籌設，2處農場以取得民宿登記(康莊蓮園及翌軒田園)，如圖1-1。

政府積極推行政策改善這些窘境，但農民大多只知道耕作的專業知識。對此困境，藉由本案輔導商業化，開發蓮花衍生性商品及輔導其商業化，結合耕作知識與行銷概念，使之成為優質伴手禮，創造商機，進而改善農民經濟狀況。

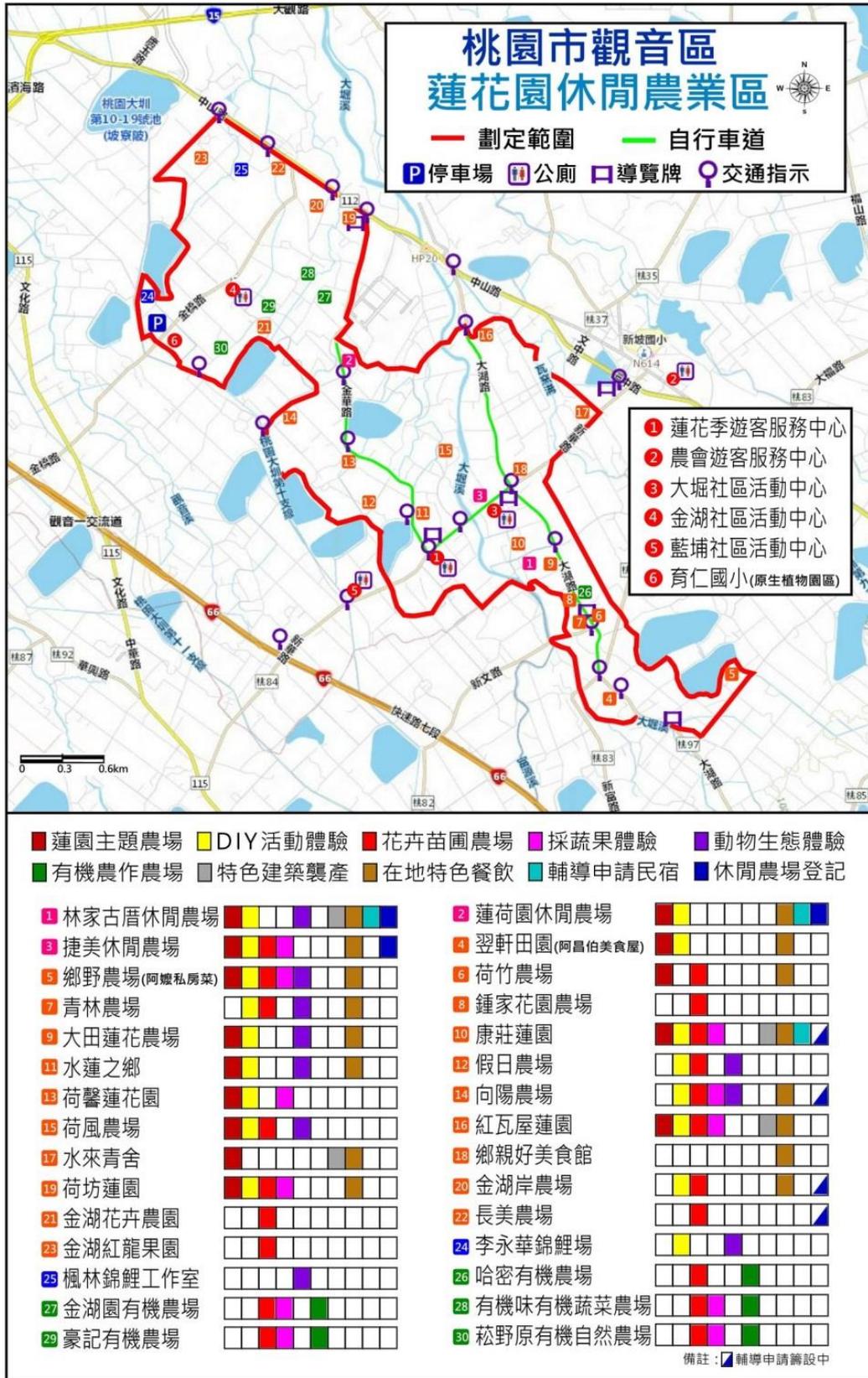


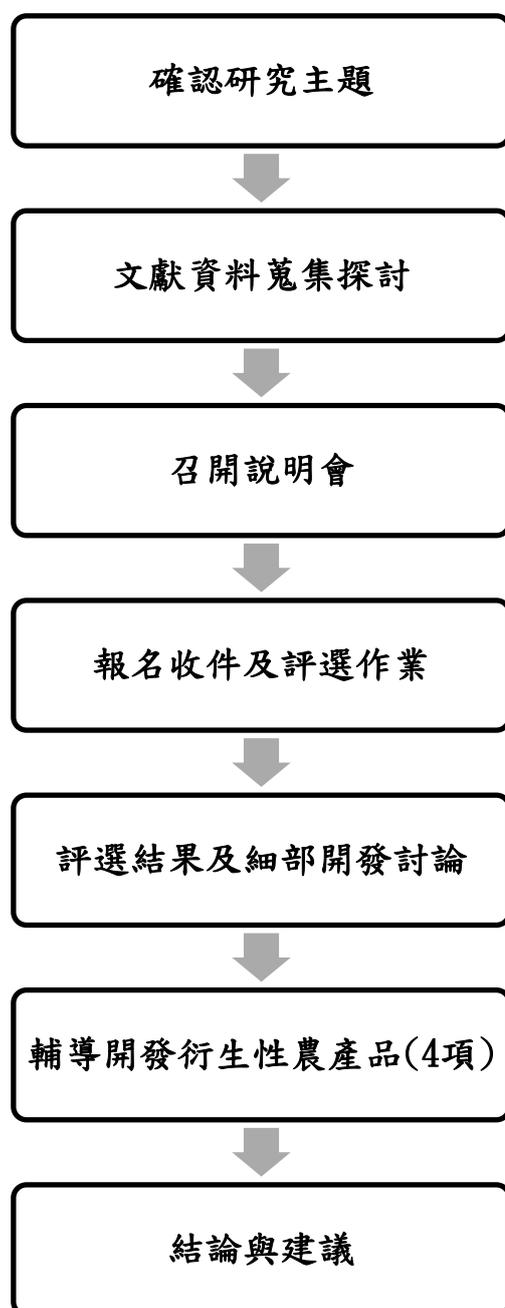
圖1-1 本區劃定範圍、農場地理位置

## 第二節 產品開發目的

88年度起為促進觀音地區蓮花產業的發展，由桃園市政府補助連續 19 年辦理桃園蓮花季，積極推動觀音地區休閒農業之發展；為配合桃園市觀音區蓮花園休閒農業區之劃定，並結合農業旅遊帶動地方消費，進而辦理評選活動鼓勵本區休閒農業相關業者開發蓮花主題衍生性農產品，並成為小型、輕巧、精緻且具地方特色之旅遊伴手產品，以俾利觀音休閒農業之發展，開發目的如下：

- 一、促進第一級農業創意轉型升級為第二級加工製造，提高農產品附加價值。
- 二、藉由產品的開發發展地方特色。
- 三、評選並開發休閒農業區特色伴手禮，吸引遊客、強化意象，提高集客力。
- 四、發展休閒農業區結合生活、生產及生態之目標，達成永續經營之理想。

### 第三節 企劃案流程圖



## 第二章、文獻資料

### 第一節 蓮花產業

「產業」指的是在一個經濟體上，將資金與勞力有效運用並生產出的經濟物品，不管是服務還是物品，工業革命後發現，大多有三分之一的經濟都是由製造業產生出來的，許多經濟基礎都與製造業有關，由此可知，產業與所在的國家和整體的經濟層面有著息息相關的聯繫。

「第一級產業」以原材料開採的行業為主，例如：農業、漁業、採礦業、林木業。「第二級產業」則以加工業為主，對於第一級產業所生產出的原物料或是半成品製作進行加工，例如：工業、建築業、印刷業等、製造業。第三級產業只提供服務的產業，例如法律專業、醫療專業的部分、批發業和教育。第四級產業則進行學術研究探討、以提供智慧型服務為主，例如科學家。第五級產業是指文化與創意的結合，例如文化產業、創意產業等。

蓮花產業則是包括了第一級的農業和第二級的半成品加工製作，蓮花全身上下都可以拿來作為食用，從頭到尾都可以用在料理上，蓮子、蓮藕、還有乾燥的蓮花、蓮葉都被廣泛使用，甚至蓮蓬、蓮梗都可以食用。蓮花瓣乾燥後則可泡成蓮花茶；蓮藕可以磨成粉或直接食用，荷葉的香氣可以和料理做到很好的結合。六月至九月，花謝以後的二十天是蓮子成熟的階段，蓮蓬和蓮子末端呈褐色就可以採收；蓮藕的採收則在種植後的120到150天，主要採收季節於十一月至次年雨季前皆可進行。除此之外蓮花在加工方面有可以做成手工皂、精油、洗髮精、精華液、面膜、卸妝油、香水等。

蓮花衍生性產品發展成熟(如香水蓮保養品、蓮藕粉、香水蓮花茶、藕香麵、自製荷葉飯等特色小吃)。觀音蓮花園由於種植蓮花，相對增加蓮子、蓮藕等農產品的收成，適合開發具養生概念的特色餐飲。目前開發之創意餐飲內容如下：

1. 蓮子：蓮子蘿蔔湯(圖2-1)、蓮子豆腐(圖2-2)、酥炸蓮子雞捲(圖2-3)、蓮子挫冰(圖2-4)、蓮子滷肉及蓮子糖醋肉等。
2. 蓮藕：梅漬蓮藕(圖2-5)、涼拌蓮藕(圖2-6)、蓮藕杏鮑菇(圖2-7)、紅豆藕粉凍(圖2-8)及蓮藕排骨湯等。
3. 蓮花：龍蝦沙拉佐大賀蓮花瓣(圖2-9)、蓮花養生雞湯(圖2-10)及蓮花沙拉。
4. 荷葉：荷葉麵線套餐(圖2-11)、燴炒荷葉麵(圖2-12)、荷葉湯包套餐、荷葉飯、荷葉八寶飯、荷葉蒸魚及荷葉蒸蝦等。



圖2-1 蓮子蘿蔔湯



圖2-2 蓮子豆腐



圖2-3 酥炸蓮子雞捲



圖2-4 蓮子挫冰



圖2-5 梅漬蓮藕



圖2-6 涼拌蓮藕



圖2-7 蓮藕杏鮑菇



圖2-8 紅豆藕粉凍



圖2-9 龍蝦沙拉大賀蓮花瓣



圖2-10 蓮花養生雞湯



圖2-11 荷葉麵線套餐



圖2-12 燴炒荷葉麵

綜合上述，可得知蓮花特色餐飲雖豐富多樣，但衍生性產品卻較少，且包裝方面過於守舊，故本企劃案將協助農友共同開發蓮花衍生性產品，增加產品附加價值，發揮整合行銷效益，塑造品質保證之意象。

## 第二節 創新創意

### 一、創新(意)的概念：

「創意」新的意念是從「新」去定義，是一種意念，是過去沒有的，或是從過去經驗得到的，如果用數學來類比創意那創意=本體上改變的產物。而創造異於別人的想像及既定意念，就是創意。

### 二、創意它是：

- (一)集合已存在或未知的經驗，重新組合包裝成為一個新的產品、過程或方法。
- (二)發明一個從未被提出的東西或概念。
- (三)發明一個新過程。
- (四)重新應用一個產品或過程在新的市場和領域。
- (五)發展新想法並落實。
- (六)改變或修正已存在事務成為新的東西。
- (七)創意思考的過程可以是偶發的或經過長時間發想的。

### 三、農業旅遊創意商品：

(一)核心知識：核心知識 (core knowledge) 是組織擁有之基本知識，包括策略及經營知識，此知識的豐富度可賦予該組織具特定能耐以使其他競爭對手無法輕易達到相同能力 (黃元鶴，2012)。

(二)深度體驗：「體驗」(Experience) 一詞源於拉丁文的「Expriencia」，意思是探查、試驗。亞里斯多德釋義：體驗是由感覺產生記憶，許多次同樣的記憶連在一起所形成的經驗。Abbott認為體驗主要是透過參與活動來獲得，同時，體驗來自於消費時與所得的刺激相互作用，通常具有重要的情感意義 (丁昭尤，2009)。

(三)高質美感：色彩、比例、質感、結構、構造或構成讓您的視覺感受舒適愉悅，我們稱這六個名詞為「美感構面」。

### 四、農特產品的創意途徑：

- (一)「活化」 農業三生資源之供給。(使之運作)
- (二)「轉型」 農業三生資源之供給。(修正改變)
- (三)「創新」 農業三生資源之供給。(導入創意)

#### 五、農業旅遊創意商品：

- (一) 口感價值：口腹之慾，產品口味。
- (二) 視感價值：美觀視覺，產品外觀與包裝。
- (三) 動感價值：活動需求，農業休閒旅遊活動。
- (四) 知感價值：知識需求，農業知識文化與教育。

#### 六、農業旅遊創意商品：

- (一) 精緻化：精緻有精細周密、精美工巧的意思。
- (二) 有機化：有機就廣泛來說就是不使用化學或農藥所栽種出來的，利用自然資源所長出來的東西。
- (三) 知識化：對於某個物件的認識及確切的認知，且熟悉某項事物。
- (四) 生活化：在生活上能被廣泛及實踐的運用。
- (五) 科技化：運用科學、工具、人力資源的實際應用。
- (六) 個性化：具有明顯的優勢及獨特性，並建立在滿意度和創新上。
- (七) 時空化：時間加空間，具抽象概念和絕對概念，是文明歷史中最古老的。
- (八) 休憩化：以任何自由、自願及表達性的活動，可以結合休閒及觀光。

創意開發為利用在地既有資源加入新概念或改變而成，可以無中生有，亦可以改良的方式進行，可以是一個好的點子，而令人會心一笑，或產生認同，或誘發回憶等，獨樹一格，而創造無限商機，故本企劃案將以在地食材、生態環境、在地生活等資源為基礎，經由改變、延伸、移轉、結合、替代、反轉等方式，開發具有地方特色的創意衍生性農產品。

### 第三節 地方特色產業

#### 一、地方產業定義：

地方產業是在地文化的精髓、歷史傳統的結晶、在地特色的呈現、居民生活的方式、生存環境的條件、當地的總體表現。利用在地資源加入新概念發展具有地方特色之產業，滿足遊客食、宿、遊、育、購在地的需求，包含農特產及伴手禮、在地特色美食、農業體驗活動、四季主題農業旅遊。

#### 二、地方產業發展之功能：

與地方產業經營的傳統觀念不同並強化在地特色、提升遊客滿意度與再次造訪的意願、提升地方產業附加價值、妥善利用在地資源與設施、強化地方產業產品行銷與市場定位區隔、增加地方產業的營業收入。

#### 三、地方產業發展之原則：

使用所有傳銷工具、創造在地共同效益、建立長久合作契機、在地資源公平應用、維持人際和諧互動、在地組織配合運作、產官學界良好互動。

#### 四、地方產業發展之形成：

- (一)使「衣、食、住、行、育、樂」(食、宿、行、遊、娛、購、育)的表現，不只是居民的生活方式，也是特色產業形成與創新之依據。
- (二)消費者脫離自己所熟悉之生存與生活環境後，所欲體驗與感受的對象。若無法提供當地特有之「生存與生活方式」體驗，滿足消費需求，那將只是表象的膚淺。

故本企劃團隊藉由上述結合觀音在地特色的蓮花產業，利用在地特色農產品包含蓮子、蓮藕、荷葉以及蓮花本身，發展出具有故事性的創意衍生性產品，藉此研發出在地獨特的農產品伴手禮，促進在地農業、提升其附加價值，並帶動在地農業。

## 第四節 食品衛生安全機制及相關法規

### 一、食品良好衛生規範準則(GHP)

目的是在規範食品業者製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣食品或食品添加物之作業場所、設施及品保制度之管理規定，以確保食品之衛生、安全及品質。

### 二、綠色包裝

綠色包裝發源於 1987 年聯合國環境與發展委員會發表的《我們共同的未來》，到 1992 年 6 月聯合國環境與發展大會通過了《里約環境與發展宣言》、《21 世紀議程》之後，在全世界掀起了一個以保護生態環境為核心的綠色浪潮。

綠色包裝從原材料的選擇、產品製造、使用、回收和廢棄的整個過程都應該符合生態環境保護的要求。包括了節省資源、能源、減量、避免廢棄物的產生，容易回收再利用。

### 三、食品標示法

根據食品安全衛生管理法第 22 條食品及食品原料之容器或外包裝，應以中文及通用符號，明顯標示下列事項：

- (一) 品名。
- (二) 內容物名稱：其為二種以上混合物時，應依其含量多寡由高至低分別標示之淨重、容量或數量。
- (三) 食品添加物名稱：混合二種以上食品添加物，以功能性命名者，應分別標明添加物名稱。
- (四) 製造廠商或國內負責廠商名稱、電話號碼及地址。國內通過農產品生產驗證者，應標示可追溯之來源；有中央農業主管機關公告之生產系統者，應標示生產系統。
- (五) 原產地（國）。
- (六) 有效日期。
- (七) 營養標示。
- (八) 含基因改造食品原料。

#### 四、八大營養標示

根據〈食品安全衛生管理法〉規定，包裝食品應標明八大營養標示：

- (一) 熱量功能：提供人體活動需要的能量；來源：蛋白質、脂肪和碳水化合物。
- (二) 蛋白質功能：人體結構的主要成分，可修補和建造新組織等；來源：蛋、奶、肉類、魚類、豆類、全穀根莖類。
- (三) 脂肪功能：提供能量、保護器官、運送油溶性維生素等；來源：動物油、植物油。
- (四) 飽和脂肪功能：脂肪的一類，多成固態；來源：豬油、奶油、椰子油、棕櫚油。
- (五) 反式脂肪功能：脂肪的一類，提供能量；來源：經過氫化的植物油，如油炸食物。
- (六) 碳水化合物功能：提供腦、神經系統及紅血球細胞需要的能量；來源：澱粉、葡萄糖、果糖、膳食纖維等。
- (七) 糖功能：碳水化合物的一種；來源：蜂蜜、麥芽糖、蔗糖等。
- (八) 鈉功能：維持神經和肌肉的傳導和感應，促進肌肉收縮等；來源：鹽、內臟、貝類等。

#### 五、SGS 檢驗 (SGS)

SGS 集團是一家總部設在瑞士日內瓦，專門提供檢驗、鑑定、測試及認證服務的跨國集團。主要核心業務可為以下四類：

- (一) 檢驗：提供了全方位的檢驗及查證服務，協助控制數量和品質，滿足不同地區和市場所有相關規範需求。
- (二) 測試：利用全球服務網絡、測試設備及具備豐富知識與經驗的專業人員，幫助業者降低風險、縮短產品上市時間，並根據相關的健康、安全規範對送驗的產品品質提供測試。
- (三) 驗證：經由驗證，證明送驗的產品、流程、系統、服務是否符合國內與國際標準及規範，或是客戶所規劃的標準。
- (四) 查證：確保產品和服務皆符合國際標準與當地法規。

### 第三章、產品開發設計方法

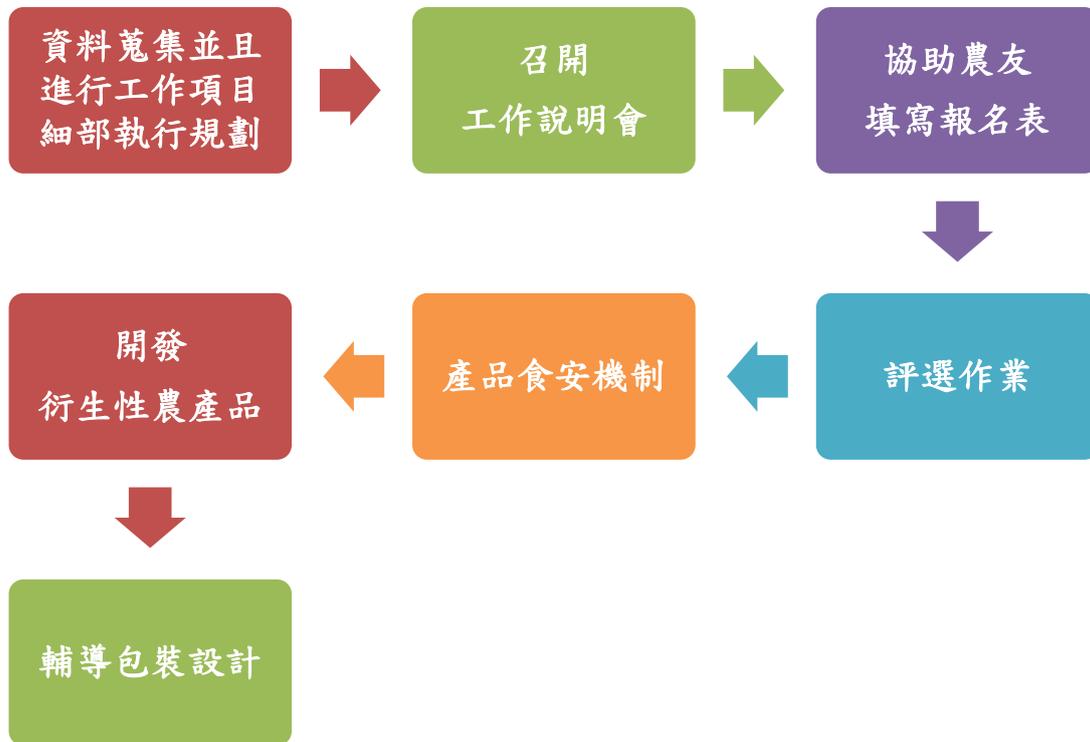


圖3-1 產品開發設計流程圖

#### 一、資料蒐集並且進行工作項目細部執行規劃

至10月初開始為期20天，準備前置作業及完成規劃資料蒐集並且進行工作項目細部執行規劃。

#### 二、召開工作說明會

(一)會議時間：106年11月03日，星期五，上午10時至下午4時。

(二)會議地點：觀音蓮花園遊客服務中心2樓多媒體教室辦理（位於新華路與金華路交叉路口）。

(三)出席人員：桃園市觀音區農會代表出席指導；本區休閒農業相關業者、桃園市觀音區蓮花園休閒農業區發展協會會員及本案工作團隊出席本次會議。

(四)工作說明會說明內容：

1. 說明本案執行工作項目及內容。
2. 說明蓮花創意衍生性產品開發內容評選辦法及實施方式。
3. 說明各項評選報名表填寫方式及輔導機制。
4. 說明配合辦理事項及應注意事項。

### 三、輔導農友填寫報名表

106年11月03日至10日為報名收件期間，在此期間內由本企劃團隊協助各業者完成報名程序，本企劃擬定「106年蓮花衍生性商品開發及商業化報名表」詳如附件一。

### 四、評選作業

106年11月14日，上午十時，召開評選會議，委託桃園市政府農業局專業委員共計四人評選出四項創意蓮花衍生性農產品。

### 五、產品食安機制

在輔導農場產生製作伴手禮及加工製品時，應落實產品衛生相關法規之產品標示與品質管理，保障消費者的安全與權益，故應符合商品標示法、食品安全衛生管理法等相關規定，並依實際需求協助申請各種標章及建置產品責任保險機制。

### 六、開發衍生性產品

藉由輔導其業者產製衍生性農產品及創意伴手禮的過程，提升休閒農業區品牌形象，期許能於流通業及網路商城行銷推廣，增加業者收益及帶動本休閒農業區產業發展。

### 七、輔導包裝設計

依照產品特性輔導選擇適合的包裝物，包裝物為包裝產品而儲備的各種包裝容器，如桶、箱、瓶、罐、袋等；除了基本的美感及符合環保外，還需要結合農場品牌的一致性及目標族群，更重要的是為農場作長遠的成本考量，進而設計出適合的產品包裝設計。

## 第四章、初步研發成果

### 第一節 工作說明會



圖4-1 工作說明會

1. 說明開發蓮花衍生性商品及輔導商業化，達到發展觀音蓮花的特色、成為永續的休閒農業區，並提高產品的附加價值。
2. 說明產品開發評選方式及評選辦法。
3. 說明配合辦理事項及應注意事項。
4. 落實產(食)品衛生相關法規之產品標示及品質管理。
5. 設計基本的美感及符合環保外，結合農場品牌的一致性及目標族群。

## 第二節 協助農友填寫報名表及討論開發產品

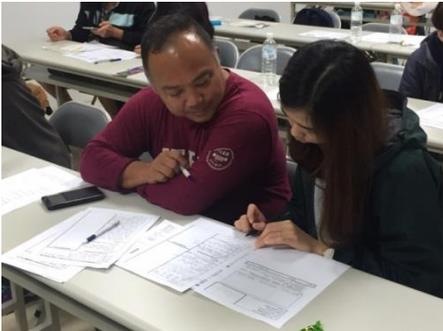
經由前置作業調查有意願開發蓮花衍生性產品為：

- (1) 金湖岸楊梅大王：蓮藕貢丸；
- (2) 翌軒田園(阿昌伯美食屋)：蓮子荷葉飯；
- (3) 蓮荷園休閒農場：香水蓮花咖啡；
- (4) 荷馨蓮園：蓮花蓮子手工皂；
- (5) 康莊蓮園：素食荷葉飯；
- (6) 大田蓮花農場：真空包蓮子銀耳養生飲；
- (7) 向陽農場：蓮子豆奶布丁；
- (8) 林家古厝：蓮子爆米花。

共計八項，本企劃團隊協助農友填寫報名表（詳如附件二～九）及討論開發產品。

表4-1 與農友共同討論

農場名稱及農產品	協助開發
<p style="text-align: center;"><b>金湖岸楊梅大王</b> - 蓮藕貢丸</p> 	<p>現代人大多離鄉背景出外打拼，雖然都市生活機能便利，但卻有許多人不時懷念著家鄉的味道，業者希望可以將記憶中所品嚐到的蓮花美食也帶給消費者，喚起消費者內心深處的回憶，在吃的同時有著滿滿的感動。</p> <p>業者希望生產出來的產品能夠老少咸宜，所以經由我們與農友討論後決定生產貢丸，貢丸在台灣有相當長久的歷史背景，且是家喻戶曉的佳餚，原先一開始想加入蓮花與貢丸做結合，但礙於口感上可能會不搭，所以後來選擇用蓮藕，新鮮豬腿肉搭配蓮藕的清脆爽口，Q彈的咬勁絕對是完美的組合，加上蓮藕本身的營養價值也很高，可以讓消費者吃的開心又安心。</p> <p>包裝方面我們建議業者可以使用真空包裝方式，外包裝則用有保冷效果的環保袋，可以增加其在常溫下放置的時間，讓旅客不必太擔心無法保存。</p>

農場名稱及農產品	協助開發
<p style="text-align: center;"><b>翌軒蓮園</b> - 蓮子荷葉飯</p> 	<p>翌軒蓮園有著阿昌伯這塊廚藝活招牌，蓮園這有個媽媽教室，他們也常常去那邊煮東西吃，因此我們建議能製作成伴手禮，讓大老遠跑來的遊客們添增一些回憶，於是討論出最具古早味的油飯，糯米加入香菇、蝦米、豬肉餡下去爆香。</p> <p>我們提出了加入在地特色的蓮子，農友也認為可行很高，回去試做後即告訴我們心得，結果也受到好評。</p> <p>包裝的部分我們討論後決定用荷葉取代，不僅充滿了色香味也更有特色，做成禮也不失可愛的元素，減少過度包裝任，盡到環保責。</p>
<p style="text-align: center;"><b>蓮荷園休閒農場</b> - 香水蓮花咖啡</p> 	<p>在現代人的生活中，咖啡代表著時尚與品味，不管是休閒時光喝氣氛，或是商務洽公，總是人手一杯咖啡，邊品嚐咖啡的香醇，邊享受咖啡散發出的香氣，身心都獲得療癒。也因為國人愛喝咖啡，大街小巷遍佈著各式咖啡店，產品上共同的趨勢是精緻化與特色化，在與農友討論之前，我們研究團隊有想過還能生產什麼樣的衍生性產品，因為咖啡為現在人們最常飲用的飲品，像是即溶式沖泡飲及掛耳式黑咖啡都頗受歡迎，也方便攜帶飲用。</p> <p>當天與農友聊過之後發現他們想要的是能夠讓蓮花香氣呈現在咖啡中，所以我們推薦他們使用手沖掛耳的方式去生產這項衍生性產品，本產品使用香水蓮花茶搭配黑咖啡融合在一起，除了咖啡本身的香氣也帶著淡淡的蓮花香，目前市場上尚未出現有蓮花與咖啡搭配的這種組合，是一個很新穎產品，能帶來極高的效益。</p>

農場名稱及農產品	輔導內容
<p style="text-align: center;"><b>荷馨蓮園</b> - 蓮花蓮子手工皂</p> 	<p>由於食物有保鮮期無法放太久，所以業者希望可以以最貼近我們的日常用品為出發點進行開發，加上現在的人都很注重衛生，勤洗手也是醫療單位一直以來提倡的，能夠遠離病毒。原先農友想開發洗手乳，但大多數都含有許多化學成分，對人體頗有危害，於是我們建議業者選擇手工皂，再經由與農友的討論後，決定使用冷製法製作的手工皂並與當地蓮子作結合，創造出差異化，原始的技術與天然的配方，更能提高產品的附加價值。</p> <p>產品包裝部分，建議業者可以使用較為環保PE膜，外包裝則可以利用紙盒與緞帶將其變成伴手禮盒，精緻又不失樸實的風格，自用或送禮都相當適合。</p>
<p style="text-align: center;"><b>康莊蓮園</b> - 素食荷葉飯</p> 	<p>近年來綠色概念發燒，從產品的節能，到再生能源的應用，產品的綠色包裝也成了一種新的趨勢。減少在包裝上的過度浪費，降低包裝廢棄物對環境的衝擊，成為必須面對的課題。</p> <p>我們與農友商討過後，我們建議改良原本農友的粽子包法，改以荷葉當作碗的方式，不只能改善過度包裝，還能以新奇的方式呈現，吸引消費者的目光。除了產品的呈現方式外，荷葉的營養價值高，並且遵循古法炊煮而成，米飯軟硬度適中，均勻入味，荷葉也讓米飯多了一般油飯沒有的香氣和好滋味。</p> <p>另外，我們針對現在素食主義抬頭的趨勢，決定改變以往市面上多以葷食為主的烹煮方式，以素食的配料去做搭配，清爽的口感更讓人對糯米產品耳目一新。</p>

農場名稱及農產品	輔導內容
<p data-bbox="331 472 687 555" style="text-align: center;"><b>大田蓮花農場</b> - 真空包蓮子銀耳養生飲</p> 	<p data-bbox="762 255 1337 577">大田蓮園農場主要都是以親子團為主，和農友討論的過程中，農友的想法是把蓮子結合銀耳，以蓮子銀耳養生飲做成碗裝的方式來販賣，希望能夠產出適合大小朋友和家長的養生飲品，再經由我們與農友討論後想把這項具有潛力性的飲品做成以伴手禮的方式販賣。</p> <p data-bbox="762 591 1337 815">而現代人注重食品衛生安全，真空包裝在現在的生活中越來越常見，真空包裝除了可以保存食物的新鮮度、防止食物腐敗之外，還可以保持食物的香、色、味的功能。</p> <p data-bbox="762 828 1337 958">不僅如此，在高壓殺菌的過程中，真空包裝也避免袋子過度膨脹而爆裂，來降低包裝的不良率。</p> <p data-bbox="762 972 1337 1102">最後經過與農友討論後決定以真空包裝的方式來販售，可以維持飲品的營養價值，且很方便當成伴手禮送給親友。</p>
<p data-bbox="395 1301 624 1384" style="text-align: center;"><b>向陽農場</b> - 蓮子豆奶布丁</p> 	<p data-bbox="762 1128 1337 1599">一開始農友的初步想法本來是做蓮子豆花，但與農友討論後，發現小朋友對與豆花是畏懼的，所以我們團隊立刻聯想到與豆花口感很接近的布丁。布丁是一種老少咸宜的點心，加上觀音蓮花園種植了很多蓮花，蓮花的蓮子又有很高的營養成分，因此決定將整粒的蓮子注入到布丁裡面，布丁的口味則是豆奶，對人體有很多好處的食品，像是可以防止癌症、防止衰老…等。</p> <p data-bbox="762 1612 1337 1742">目前市面上雖然有很多種類的布丁，但蓮子豆奶布丁是市面上找不到的具有市場的差異化，並且具有較高的營養。</p> <p data-bbox="762 1756 1337 1886">包裝的部份我們覺得不只可以一個一個賣，也可以設計出禮盒裝，讓來到觀音蓮花園的遊客可以購買回去當伴手禮。</p>

農場名稱及農產品	輔導內容
<p style="text-align: center;"><b>林家古厝</b> - 蓮花爆米花</p> 	<p>林家古厝本身就具備許多做食品的經驗，本身自家也有做蓮子豆腐，但因為未販售，原本就想透過這機會加以包裝販賣，但由於業者本身就有做了這產品，自己又想開發新的產品、融入創新題材，於是我們經由討論後想出了適合老少咸宜的好零嘴 - 爆米花。農友原先想使用蓮花粉來製作，後來我們測試後決定採用蓮花，將蓮花磨成粉後加入黑糖和白糖下去，讓爆米花充分的沾滿，除了好吃以外也很營養。</p> <p>包裝部分則是以罐裝來販售，光是蓮花爆米花，聽起來就充滿了新鮮感，再加上有豐富的營養，而且市面上並沒有相關產品，非常創新。</p>

經過我們團隊與桃園市觀音蓮花園劃定區域的農家討論後，決定由上述共八項產品參與報名，並經下個階段由專業委員評選後，評選出最具發展潛力且具有代表當地的四項衍生性農產品進行開發。

### 第三節 評選作業

經由專家委員至少 4 人評選擇定開發 4 項蓮花衍生性商品進行商業化輔導，工作內容包含：(1)加工製造製程輔導；(2)工廠生產 OEM 媒合；(3)食品成分分析及營養標示檢測；(4)產品包裝設計；(5)其他，上述工作項目由本團隊與入選農場討論後，依實際需要擇定項目進行。

評選標準為：產品特色及故事、加工製成、產品安全機制、市場潛力、商品化輔導需求，是否運用當地食材及具有市場的差異性。



圖4-2 評選情形

由專業委員評選出共計四項蓮花衍生性農產品為：

- (1) 金湖岸楊梅大王：蓮藕貢丸；
- (2) 蓮荷園休閒農場：香水蓮花咖啡；
- (3) 向陽農場：蓮子豆奶布丁；
- (4) 林家古厝：蓮花爆米花；

本團隊將上述四項產品進行細部開發設計。

## 第四節 開發衍生性農產品

### 一、金湖岸楊梅大王：蓮藕貢丸



圖4-3 蓮藕貢丸開發流程圖

#### (一) 與農友討論、協助農友填寫報名表

再經由與業者的討論後，希望可以把家鄉味道也傳遞給消費者，所以最後選擇了家喻戶曉、老少咸宜的貢丸，蓮花有許多部份可以做食用，原先業者想加入蓮花花瓣，能夠清楚看見花瓣附加在貢丸中，但是在經由我們團隊與農友討論後，認為花瓣與貢丸結合在味道上較顯現不出來，且口感上也不是這麼的適合，於是最後選擇使用嘗起來清脆的蓮藕作為搭配，再加上木耳提升口感的豐富度。為了給顧客們最好的品質，我們選擇使用優質的豬背肉跟新鮮現採的九孔蓮藕，以及養生的黑木耳，作為蓮藕貢丸的原料。

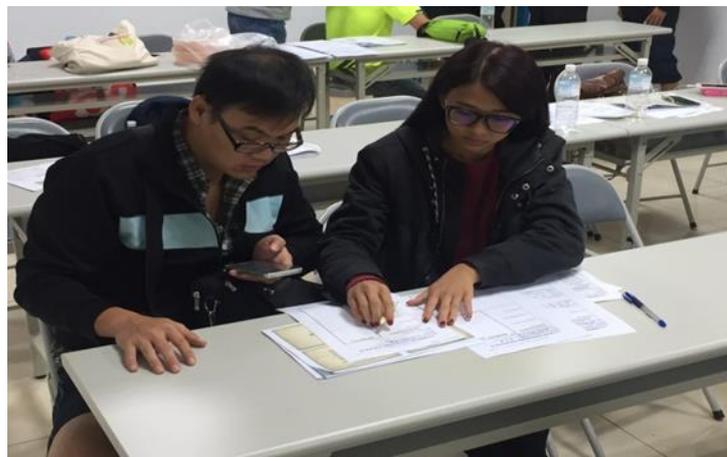


圖4-4 與農友討論情形

## (二)開發蓮藕貢丸

首先將豬背肉切塊，依油質分布分別放入絞肉機內絞細，絞細後放入冰箱冷凍，冰至略硬後再取出。



圖4-4 蓮藕貢丸製作

蓮藕經挑選洗淨後去皮，再切成丁備用。將黑木耳洗淨泡水後，再切成丁放置備用。



圖4-5 蓮藕貢丸製作

將味精、糖分別加入絞細的瘦肉中捶打攪拌至材料混合細緻，再加岩鹽繼續捶打拌勻，肥絞肉續加入一起捶打數分鐘，至肉質細緻成泥，最後再放入切丁的蓮藕以及切碎的木耳攪拌約一分鐘，就成了蓮藕貢丸肉漿。



圖4-6 蓮藕貢丸製作

將攪拌好的肉漿冷藏大約30分鐘後取出，放入丸子成型機製作成丸型。



圖4-7 蓮藕貢丸製作

將成形的丸子放入沸水中煮熟成為貢丸，在靜置待其冷卻，就可以開始進行包裝作業。



圖4-8 蓮藕貢丸製作

### (三) 輔導包裝設計

將貢丸以真空包的方式包裝後，貼上設計好的LOGO，新鮮又不失營養價值的蓮藕貢丸即完成。蓮藕富含鐵、鈣、微量元素、植物蛋白質、維生素以及澱粉，具有補血、消炎、潤肺、清熱解渴、促進血液循環以及健胃止瀉的作用。豬肉能夠提供身體所需的蛋白質、脂肪、維生素、礦物質，能幫助修復身體組織、加強免疫力、保護器官功能。黑木耳富含蛋白質、維生素B2、維生素C、鈣質、鐵質，能降低血液黏稠度，預防或溶解血栓，緩和冠狀動脈粥狀硬化等。

將此三樣營養價值極高的食品結合製成貢丸，加上木耳的點綴，口感上更是清脆爽口且富有彈性咬勁十足，還能品嚐到蓮藕微甜的自然風味，讓消費者能夠安心的好好品嚐。

這次的衍生性產品開發，主要是為了推廣桃園市觀音區蓮花園，所以在LOGO左上角放上了休閒農業區發展協會的標誌，左下角則是放上了金湖

岸楊梅大王農場的標誌及聯絡資訊，若產品有任何問題都能立即與業者聯絡，右方則清楚的標示了食品營養成分以及廠商的資訊，讓消費者能清楚明白它的成份，能夠安心的食用，背景圖片以蓮藕貢丸為主，旁邊附加了蓮藕，讓消費者一眼就能看出它的特色。

蓮藕貢丸除了基本的產品包裝外，為了響應環保不增加塑膠袋的使用量，外包裝是具有手提功能請能重複使用的保冰袋，讓旅客就算是開長途車前來參訪，也不必擔心會在常溫下放置太久而不新鮮。



圖4-9 蓮藕貢丸包裝

## 二、蓮荷園休閒農場：香水蓮花咖啡



圖4-10 香水蓮花咖啡開發流程圖

### (一) 與農友討論、協助農友填寫報名表

農友最初的想法是製作成即溶式沖泡飲，經過與我們團隊的討論後，決定改用手沖掛耳式的方向來去研發，因為現在市面上掛耳式咖啡受到很多人的青睞，也能最原始的呈現出咖啡的風味。另外農友有提到想要讓蓮花瓣能明顯的出現在咖啡中，而不是磨成極細的細粉與咖啡融合，想要的是讓消費者看得到蓮花瓣實體，也能品嚐到蓮花瓣的香氣。在討論過程中想到咖啡的香氣其實是很濃厚的，怕蓮花瓣的香氣被壓過去，想到收集資料時有看到香水蓮花這個品種，跟農友詢問之下，他們自家剛好有種植該項品種，也有生產香水蓮花茶，於是建議他們也可以使用香水蓮花茶來試試看，最後討論決定使用乾燥蓮花瓣與香水蓮花茶都拿來與咖啡搭配，選出最適合的調配方式。



圖4-11 與農友討論情形

## (二)開發香水蓮花咖啡

咖啡是經過烘培咖啡豆所調製出來的飲料，是全世界流行範圍最廣泛的經濟作物。咖啡中主要的成分有蔗糖、咖啡因、綠原酸、脂肪、蛋白質、纖維及礦物質，其中咖啡因含量比茶葉高出二到三倍，使人頭腦清晰提高注意力，而適量的飲用咖啡可以降低肝癌的風險、促進因陳代謝燃燒脂肪有助於減肥。

依照咖啡的烘培程度感受黑咖啡的醇度及酸度，選出最符合農友想要的口感，並且也是大眾能接受及喜愛的一款咖啡。



圖4-12 香水蓮咖啡製作

將磨成細粉的蓮花瓣和香水蓮花茶先沖泡出來品嚐他們的原味，以及思考融入咖啡是否會合適。每朵香水蓮花可以用 500 至 600c. c. 的水煮沸之後，將其悶燒十分鐘，更易入味，入口生津甘美，大約一朵花可反覆煮兩至三次，味道益加香醇。



圖4-13 香水蓮咖啡製作

將本團隊與農友選出來的咖啡粉加入磨成細粉的蓮花瓣以及香水蓮花茶來嘗試味道，並使用不同比例的方式沖泡，搭配出最完美的比例。



圖4-14 香水蓮咖啡製作

此為使用磨成細粉蓮花瓣調製。蓮花花朵富含水分及胺基酸、鐵、硒等成分，可以調節人體內分泌。中醫認為蓮花性溫，可以清心去火、護膚養顏、延緩衰老。使用比例為10公克的粉:180克的水，沖泡出來味道最佳。



圖4-15 香水蓮咖啡製作

此為使用香水蓮花茶調製。香水蓮花有吐納作用，白天吐出芬芳香味，夜晚吸收大地精華，有活化肌膚、營養美容、促進新陳代謝的功效。對腦神經弱(鎮定安眠有良效)，口乾舌燥，尿酸，意識不清、降血壓等癥狀改善都有良效，性溫成份不含咖啡因、單檸酸、無刺激性、無農藥及任何添加物。為現在最佳農業綠色食品!

新鮮現採香水蓮花以低溫 40-70 度烘 3 天乾燥才能完成製成香水蓮花茶，無添加任何防腐劑及香料，淡淡味道，相當的清新高雅，具有保健作用。其內含有植物胎盤素，天然花粉、蓮花鹼、蓮花蜜、世上少有的蓮花胚胎素，具有某種程度的鎮靜作用，可供人體使食用。



圖4-16 香水蓮咖啡製作

經由我們團隊以及農友的討論之下，選用香水蓮花茶來搭配，因為一般品種的蓮花磨成細粉後味道容易被蓋過去，口感也沒香水蓮花茶來得好。

過去在台灣沖泡式咖啡市場，即溶咖啡市佔率曾高達70%，掛耳則只有10%。在2011年時，掛耳式咖啡在全球銷量達到14億包，大約11,200公噸，其中94%的銷售來自於日本。然而近年來，台灣食安風暴問題使消費者人心惶惶，加上精品咖啡學興起，咖啡消費者對咖啡的訴求不再只是提神，掛耳咖啡兼具品質與方便性，恰巧符合消費者需求，因此，截至2015年台灣掛耳咖啡成長率高達30%。

咖啡對消費者來說不再只是提神，掛耳式咖啡兼具了即溶咖啡快速沖泡同時享受手沖咖啡的樂趣，在這快速又繁忙的社會，不用在另外準備繁雜的工具，只需要一個杯子及熱水，就能隨時隨地享受最新鮮且香味豐醇的研磨咖啡。



圖4-17 香水蓮咖啡製作

### (三)輔導包裝設計

此為我們與農友討論過後的包裝設計，包裝後都有標示出明確的營養成分，提供消費者參考，讓消費者們買的安心。純白的紙盒加上本產品的特色-蓮花的樣式，簡單純樸如蓮花一樣，帶給人清雅高貴，出淤泥而不染的感受。該項產品販售地點為蓮荷園休閒農場園區內、農會門市、遊客中心、網路…等。



圖4-18 香水蓮咖啡包裝

### 三、向陽農場：蓮子豆奶布丁



圖 4-19 蓮子豆奶布丁開發流程圖

#### (一)與農友討論、協助農友填寫報名表

一開始農友的初步想法本來是做蓮子豆花，但與農友討論了之後，覺得有的人可能不喜歡豆花的味道，所以我們輔導團隊聯想到與豆花口感很接近的布丁。因為我們要為觀音蓮花園開發衍生性的產品，所以一定要以「蓮花」為出發點。一株蓮花有很多地方可以利用，像是花瓣、蓮藕、蓮子、蓮葉…等，蓮子的營養價值很高，而且是滿受大眾喜愛的作物，所以我們覺得把蓮子加到布丁裡面，不但特別，還能夠增加營養價值，讓大人小孩都能吃得很健康。口味的話，覺得一般市面上雞蛋布丁、牛奶布丁是比較常見的，農友也提出了做成豆奶布丁的建議，因為豆漿也是對人體有很多好處的食品，像是可以防止癌症、防止衰老…等，最後與農友得出的結論為開發蓮子豆奶布丁。



圖4-20 與農友討論情形

## (二)開發蓮子豆奶布丁

先將蓮子洗乾淨後加入適量的水放入鍋裡煮軟，煮好後撈起放涼備用；再將布丁粉、豆奶、鮮奶油以及水放入鍋裡用小火邊攪拌邊加熱至 40-50 度使溶解後熄火，不需要煮開；將煮好的豆奶布丁液充填至布丁杯裡，接著豆奶布丁液裡面放入煮好的蓮子；再放進封口機封口標印，最後放入冰箱冷藏直到凝固即可食用。



圖4-21 蓮子豆奶布丁製作

### (三)輔導包裝設計

向陽農場是以向日葵為主題的農場，所以包裝上會有向日葵的小 logo，紙盒上也都有清楚的標示食品營養成分以及廠商的相關資訊，讓遊客可以清楚知道自己買的東西所含的成分，如果產品有問題，包裝上面也有廠商電話，可以聯絡到廠商，讓遊客買的健康、買的有保障。另外包裝盒上還有 QR Code，掃描後可以直接進入到向陽農場的官網，官網上會有農場相關資訊供遊客閱覽。貼紙方面則以蓮子的圖案為主，想讓遊客買完打開的時候可以先看到在地的特色 - 蓮子的圖案。包裝顏色的搭配上我們採用的是橘色、綠色、白色以及大地色，想給遊客一種像向日葵一樣的暖溫馨感覺。

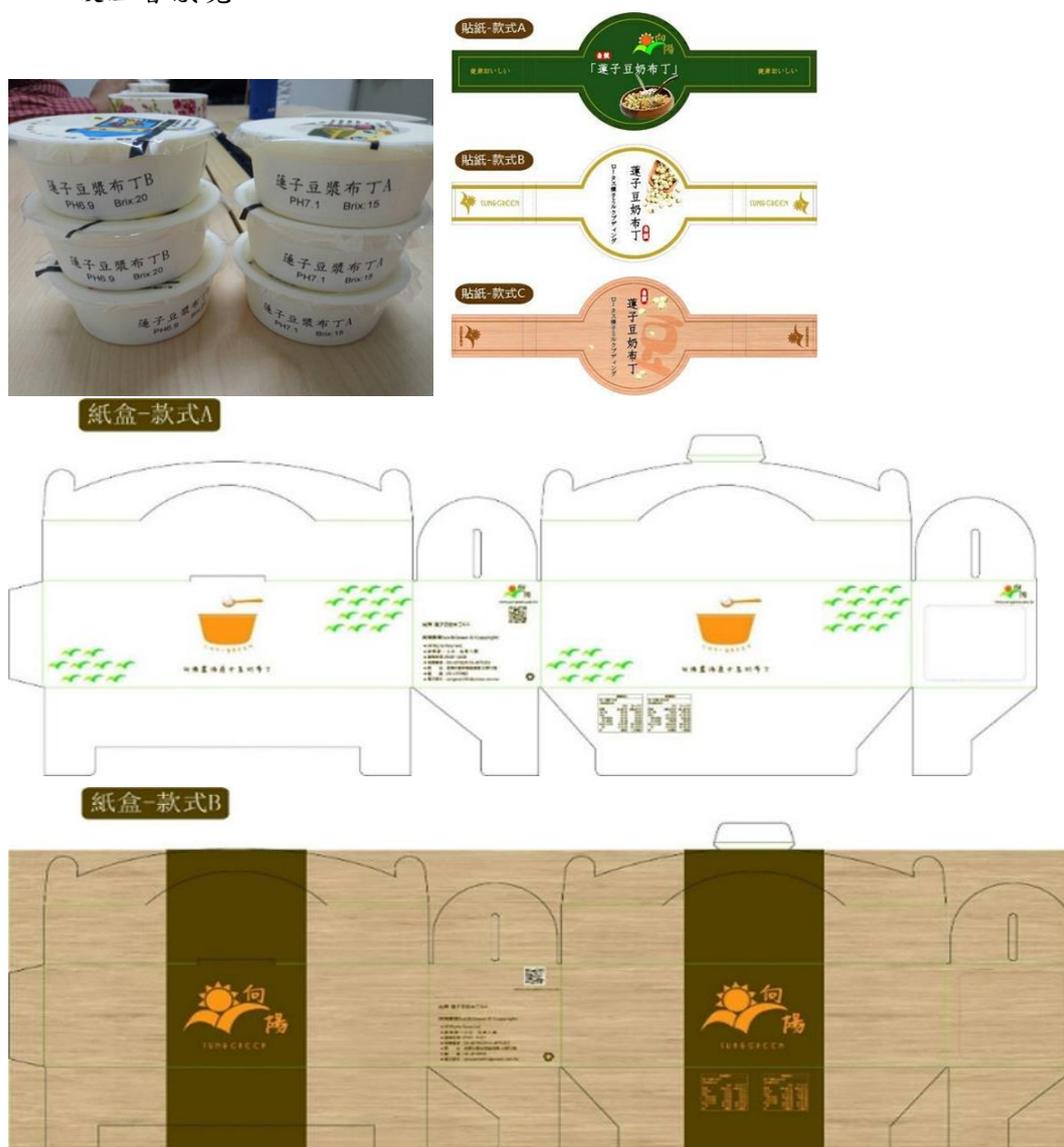


圖4-22 蓮子豆奶布丁包裝

#### 四、林家古厝：蓮花爆米花

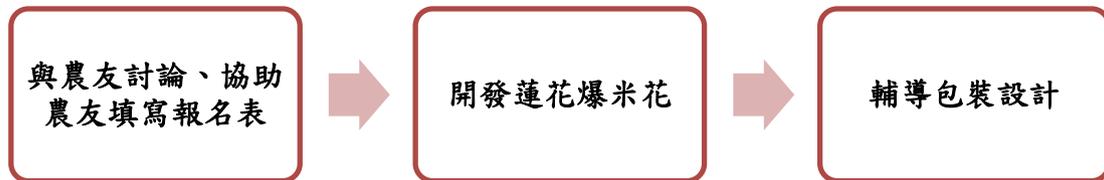


圖4-23 蓮花爆米花開發流程圖

##### (一)與農友討論、協助農友填寫報名表

林家古厝原先為做食品的部分，再加上他本身有開發蓮子豆腐，但未販賣，所以我想藉由這次的機會包裝且販售，但因業者本身想開發新的東西，又要結合地方特色，於是想破頭想出了爆米花，原本想加入蓮子粉下去做，因為蓮子營養價值很高，但蓮子對身體體質較寒或較差的人不太好，再加上蓮子磨成粉後還是會有本身的苦澀感，於是我們討論後決定用蓮花來取代，蓮花瓣色澤像茶葉，氣味清香，口感溫和不傷胃，加上蓮花還有清暑熱和止血的功效。



圖4-24 與農友討論情形

## (二)開發蓮花爆米花

過程中我們有過無數次的討論和試做，這是第一次我們將爆好的爆米花加入黑糖和白糖下去調甜度，要如何將甜度的比例調得剛剛好，用甜味帶出蓮花的清香卻不蓋過它的香氣，而黑糖和白糖的混合可以讓爆米花較不死甜，要如何在享用爆米花的時候也能增加其營養價值是我們重視的其中一點。

第二次的試做，這次我們將蓮花乾燥後磨成粉試著加入調配好的糖分比例中，試試看味道如何，還有在香氣上面，其中試過很多不合格的，只有甜味沒有蓮花味、只有黑糖香沒有蓮花香，所以我們一試再試，為了打造出最好的爆米花。



圖4-25 蓮花爆米花製作

### (三)輔導包裝設計

包裝設計我們則是採用罐裝的方式，一來是罐裝攜帶方便，二來我們在罐子裡依然有加入了乾燥過後的蓮花花瓣，所以在香氣上可以保持得很完整，打開罐子後，顧客一樣可以在第一時間感受到蓮花的清香，而古銅紅的外包裝，給人一種很典雅的感覺，就像是蓮花出淤泥而不染的印象，林家古厝打破以往死板板的傳統觀念，將爆米花融入了地方特色，讓觀音蓮花園又多了一個地方產業，我相信這產品不管是給來蓮花園遊玩的遊客們做個伴手禮帶回去，在市場上的銷售、網路上的傳播都可以達到很好的效果。蓮花爆米花的優勢在於，爸媽不用擔心小孩子吃太多垃圾食物而沒有營養，婆媽也不用害怕說吃太多熱量太高，對於零食界來說，我相信他一定是健康營養的第一選擇。



圖4-26 蓮花爆米花包裝

## 第五章、後續產品開發

### 第一節 維護食安機制管理

隨著食品貿易全球化、科技蓬勃發展、新穎的食品不斷的推陳出新，以及科技所帶來之化學物質對環境之衝擊，導致食品衛生安全問題日趨複雜。然而，食品議題為民眾日常所關切之重點，並與國人的健康息息相關。近年來重大食安事件接續發生，造成消費者對於食品安全產生了信任危機，因此食品安全成為公共衛生及民眾所關心之民生重點。

在產(食)品安全機制方面，我們應落實產(食)品衛生相關法規之產品標示與品質管理，保障消費者食的安全與知的權益。本案中之4項衍生性農產品皆送檢，單位為SGS為衛生福利部依「食品安全衛生管理法」及認證相關規定審議通過，取得食品檢驗機構認證證明書之檢測中心進行八大營養標示檢驗，另外依據八大營養標示檢驗結果來輔導農產加工品營養標示。

後續產品的開發，應更積極維護食安機制，讓開發出之衍生性農產品能獲得消費者的認同，也藉此提升當地的附加價值及消費者心中的好品質印象，創造出地方特色帶動地方發展。

## 第二節 在地其他特色產品發展潛力

依據農產品檢驗之執行成果，提出未來具有市場發展潛力之研發項目如下：

- 一、蓮子荷葉飯(翌軒田園)：目前只提供單品項餐食用，因具有觀音區在地蓮花主題及海客特色，建議後續輔導其商業化，並以6入包裝為設計形成攜帶方便之伴手禮。
- 二、金銀花粉及金銀花茶包(金銀花農莊)：目前僅在農場及遊客中心販賣，現代人對於養生很注重，為迎合養生、自然及健康消費趨勢，建議輔導其商業化符合食品衛生安全法規及包裝設計，以利行銷流通於休區外通路販售。
- 三、蓮子雞捲(大田蓮花農場)：為大田蓮花農場特色蓮花餐的菜品之一，有濃厚古早味及總鋪師意象，目前僅供提供遊客於農場休息用餐時享用，建議未來輔導 4~6 條蓮子雞捲以冷凍或真空包裝成為伴手禮，方便民眾購買及品嚐，也能夠保持新鮮。因具有在地特色及市場發展潛力，值得後續開發為農村料理特色伴手禮。
- 四、楊梅汁及樹梅醋(金湖岸楊梅大王農場)：目前僅在農場及網路販售，因具有養生意象及獨特口感，深受多數消費者喜好，建議後續結合食農教育採收樹梅活動於5月中旬在休區辦理樹梅節，故輔導結合體驗活動發展楊梅汁及楊梅醋等衍生性產品成為六級化產業，不僅能夠推廣此項產品，也能讓消費者了解到植物生長的歷程以及了解此項產品是如何生產的。具有市場發展潛力，但現階段首要工作為輔導金湖里農民形成共識種植楊梅成為在地特色。

創意衍生性產品開發有助於農友發想創新思維，讓來到觀音蓮花園的遊客們除了來這裡拍照、體驗相關活動，還能嚐嚐不一樣的創意蓮花美食。且透過輔導包裝設計，開發出伴手禮的包裝，能供遊客們購買回家或送禮給親朋好友，讓這些產品不是只有在農場才能吃到，也能間接透過遊客們的口耳相傳，讓更多人知道觀音蓮花園這個地方。

## 參考文獻

丁昭尤，2009，「體驗行銷、體驗價值、觀光意象、遊客滿意度與忠誠度關係之研究－以台東青山休閒農場為例」，國立台東大學環境經濟資訊管理碩士在職專班碩士論文。

黃元鶴，2012，**圖書館學與資訊科技大辭典**（台北：漢美出版社）。

張瓊方，2017，「香水蓮花，打造幸福農業」，**遠見雜誌**（台灣），10月，頁15。

SGS檢驗：<http://www.sgs.com.tw/zh-TW/>。2017/11/12。

行政院農委會：<https://www.coa.gov.tw/ws.php?id=2504087/>。2017/10/01。

全國法規資料庫：

<http://law.moj.gov.tw/MOBILE/law.aspx?pcode=10040001>。2017/10/15。

食品衛生管理法：[http://www.ncku.edu.tw/dons/new\\_page\\_32.htm](http://www.ncku.edu.tw/dons/new_page_32.htm)。  
2017/10/27。

衛生福利部食品藥物管理署：<https://goo.gl/KYcAk4>。2017/11/12。

農業知識入口網：<http://kmweb.coa.gov.tw/jigsaw2010/>。2017/11/25。

## 附錄

### 一、106年蓮花衍生性商品開發及商業化報名表（空白）

農場(園)名稱：	聯絡人(或負責人)：
聯絡電話：	傳真：
地址：	E-mail：
產品名稱(例：蜂蜜蓮藕粉)：	
<b>產品評選項目說明(農場自述)</b>	
<p>一、產品特色及故事：</p> <p>(1)產品特色說明：</p> <p>(2)產品故事說明：</p>	
<p>二、加工製程：</p> <p>(1)加工原理(複選)：<input type="checkbox"/>罐裝；<input type="checkbox"/>瓶裝；<input type="checkbox"/>真空包；<input type="checkbox"/>冷藏；<input type="checkbox"/>冷凍；<input type="checkbox"/>乾燥；  <input type="checkbox"/>脫水；<input type="checkbox"/>糖漬；<input type="checkbox"/>鹽漬；<input type="checkbox"/>發酵；<input type="checkbox"/>燻製；<input type="checkbox"/>其他_____</p> <p>(2)製程說明：</p>	
<p>三、產品安全機制：</p> <p>(1)保存期限：____年____月(或____日)</p> <p>(2)保存方式：<input type="checkbox"/>常溫；<input type="checkbox"/>冷藏；<input type="checkbox"/>冷凍；<input type="checkbox"/>其他：_____</p> <p>(3)生產方式：<input type="checkbox"/>自行製造；<input type="checkbox"/>工廠生產OEM；<input type="checkbox"/>其他：_____ (預期生產方式)</p> <p>(4)落實產(食)品安全機制具體作法說明：</p>	
<b>產品評選項目說明(農場自述)</b>	
<p>四、市場潛力：</p> <p>(1)預期鋪貨通路(例：農會門市、遊客中心、網路、旅遊景點等)：</p> <p>(2)預期販賣地域(例：全台、北台灣、桃竹苗等)：</p> <p>(3)預期販賣對象(例：老年人、青少年等)：</p> <p>(4)預期販賣價格及年產量：</p> <p>(5)市場潛力補充說明：</p>	
<p>五、商品化輔導需求：</p> <p>(1)<input type="checkbox"/>加工製造製程輔導；(2)<input type="checkbox"/>工廠生產OEM媒合；</p> <p>(3)<input type="checkbox"/>食品成分分析及營養標示檢測；</p> <p>(4)<input type="checkbox"/>產品包裝設計；(5)<input type="checkbox"/>行銷推廣及通路；(6)<input type="checkbox"/>其他：_____</p>	

## 二、蓮藕貢丸

農場(園)名稱：金湖岸楊梅大王	聯絡人(或負責人)：張育璋
聯絡電話：0979-561581	傳真：034733382
地址：桃園市觀音區中山路一段1412巷123號	E-mail：a6777840@gmail.com
產品名稱(例：蜂蜜蓮藕粉)：蓮藕貢丸	
<b>產品評選項目說明(農場自述)</b>	
<p>一、產品特色及故事：</p> <p>(1)產品特色說明：</p> <p>1. 採用台灣溫體黑豬後腿肉部位，新鮮蓮藕製成的特色貢丸。</p> <p>2. 黑豬肉的鮮嫩多汁，搭配蓮藕輕脆口感豐富味美的貢丸，多汁彈牙，絕對是一口接一口的舌尖美味。</p> <p>(2)產品故事說明：</p> <p>~嚮往的家鄉味~</p> <p>離鄉背景外出打拼，在都市快速的生活步調，以及忙碌的工作氛圍之中，一日三餐就是以簡單為主要選擇，雖然在都市的生活機能便利，但卻遍尋不著家鄉的美味……回想起農忙時節，家家戶戶在蓮田中辛勤工作的情景，家裡的男生下水採蓮，女生就幫忙撥蓮子，農村的生活過的辛勞，但卻甘之如飴，蓮花，蓮子，蓮藕皆可食用，也是農家子弟的掌上寶貝。在記憶中，家裡母親會將新鮮蓮花曬乾泡茶，蓮子煲湯，蓮藕涼拌，但我最喜歡的還是母親製作的蓮藕貢丸，新鮮豬腿肉搭配蓮藕的輕脆爽口，多汁鮮脆又富彈牙的口感，是一道簡單卻滿足的美味。現代人因生活忙碌而忽略了飲食的重要性，母親的手路菜-蓮藕貢丸嚴選食材，用料實在，天然美味，實實在在的製作，是在遠處打拼的你我最嚮往的家鄉味。</p>	
<p>二、加工製程：</p> <p>(1)加工原理(複選)：<input type="checkbox"/>罐裝；<input type="checkbox"/>瓶裝；<input type="checkbox"/>真空包；<input checked="" type="checkbox"/>冷藏；<input checked="" type="checkbox"/>冷凍；<input type="checkbox"/>乾燥；<input type="checkbox"/>脫水；<input type="checkbox"/>糖漬；<input type="checkbox"/>鹽漬；<input type="checkbox"/>發酵；<input type="checkbox"/>燻製；<input type="checkbox"/>其他_____</p> <p>(2)製程說明：嚴選肉品=&gt;挑肉·絞肉=&gt;打漿=&gt;攪拌=&gt;形成=&gt;水煮=&gt;冷卻=&gt;包裝。</p>	
<p>三、產品安全機制：</p> <p>(1)保存期限：_1_年_0_月(或____日)</p> <p>(2)保存方式：<input type="checkbox"/>常溫；<input checked="" type="checkbox"/>冷藏；<input checked="" type="checkbox"/>冷凍；<input checked="" type="checkbox"/>其他：冷凍保存1年，冷藏保存1個月</p> <p>(3)生產方式：<input type="checkbox"/>自行製造；<input checked="" type="checkbox"/>工廠生產OEM；<input type="checkbox"/>其他：_____ (預期生產方式)</p> <p>(4)落實產(食)品安全機制具體作法說明：生產業務已通過HACCP·ISO22000國際認證。</p>	
<b>產品評選項目說明(農場自述)</b>	

四、市場潛力：市場潛力(20%)：

(1)預期鋪貨通路(例：農會門市、遊客中心、網路、旅遊景點等)：目前計劃:主要銷售點有網路平台，農會，遊客中心，公路休息站。未來展望:可將業務延伸至實體購物超市，超商以及海外市場。

(2)預期販賣地域(例：全台、北台灣、桃竹苗等)：商業版圖:全台灣，海外市場

(3)預期販賣對象(例：老年人、青少年等)：目標市場:以25~70歲為推廣對象，由其以有家庭組織成員為主要推廣對象。

(4)預期販賣價格及年產量：預期:台斤/360元，產量:日產量10噸，生產線機動性高，可隨時依照市場需求增產。

(5)市場潛力補充說明：在台灣貢丸這樣的食品，已經有相當長久的歷史背景，不但老少咸宜，更是家喻戶曉的桌上佳餚，不僅如此，據調查名揚國際的台灣小吃貢丸也是榜上有名的美食。歷代以來民以食為天，由其現代人對於飲食的品質非常重視外，而在近年來台灣也幾經食安波折下，我們建立了最優質的食安管理機制，無論是原料的選取或是製作流程上都嚴格把關，才能為消費者帶來信心及贏得信譽。近年來樂活風成為台灣生活模式，健康，安全的飲食習慣成為國人的生活目標，消費者對食材來源與安全也日益重視，從無毒到有機農產品，只要是高品質，安全健康的產品都有龐大商機。

五、商品化輔導需求：

(1)  加工製造製程輔導；(2)  工廠生產OEM媒合；

(3)  食品成分分析及營養標示檢測；

(4)  產品包裝設計；(5)  行銷推廣及通路；(6)  其他：\_\_\_\_\_

### 三、蓮子荷葉飯

農場(園)名稱：翌軒田園	聯絡人(或負責人)：黃承昌
聯絡電話：(03)4904140、0935656683	傳真：
地址：觀音區大里大湖路一段1233-1號	E-mail：
產品名稱(例：蜂蜜蓮藕粉)：蓮子荷葉飯	
<b>產品評選項目說明(農場自述)</b>	
<p>一、產品特色及故事：</p> <p>(1) 產品特色說明：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 透過當地產出的蓮花，品嚐到最新鮮、最道地的蓮子荷葉飯。</li> <li>2. 有別於一般荷葉飯添加了蓮子口感上的乾爽。</li> <li>3. 歷史的背景下更能在品嚐時猶如身在其境。</li> </ol> <p>(2) 產品故事說明：</p> <p>陳武帝建立陳朝，為擊敗北方鮮卑族，整頓軍力北征。當時，鮮卑族7萬兵馬進攻，陳武帝先背水一戰，城內軍民逐漸缺糧。附近的老百姓聽說後，積極想辦法支持陳武帝。夏季，荷葉滿塘。老百姓便摘取荷葉，包取飯再加上鴨肉、蔬菜等，蒸熟後慰勞陳武帝軍力。陳武帝軍隊因此士氣大振，擊潰了入侵者。</p> <p>荷葉飯既用以保存食物，加上荷葉包裹的米飯，能使味道清香可口。固文人寫道：「荷葉包飯比花香」，想品嚐當時陳武帝在北征時，老百姓使之最後士氣大振的關鍵美食嗎？那您絕對不能錯過久勝不衰的「蓮子荷葉飯」！</p>	
<p>二、加工製程：</p> <p>(1) 加工原理(複選)：<input type="checkbox"/>罐裝；<input type="checkbox"/>瓶裝；<input type="checkbox"/>真空包；<input type="checkbox"/>冷藏；<input checked="" type="checkbox"/>冷凍；<input type="checkbox"/>乾燥；<input type="checkbox"/>脫水；<input type="checkbox"/>糖漬；<input type="checkbox"/>鹽漬；<input type="checkbox"/>發酵；<input type="checkbox"/>燻製；<input type="checkbox"/>其他_____</p> <p>(2) 製程說明：豬肉、蝦米、香菇，再加入糯米及調味料炒勻，用荷葉包好所有材料，於上方放入蓮子，大火蒸15分鐘。冷藏後放入外包裝袋，吃時電鍋蒸煮20分鐘，剪開荷葉，即可進食。</p>	
<p>三、產品安全機制：</p> <p>(1) 保存期限：____年____月(或____日)</p> <p>(2) 保存方式：<input checked="" type="checkbox"/>常溫；<input type="checkbox"/>冷藏；<input checked="" type="checkbox"/>冷凍；<input type="checkbox"/>其他：常溫4小時、冷凍最多3個月</p> <p>(3) 生產方式：<input type="checkbox"/>自行製造；<input type="checkbox"/>工廠生產OEM；<input type="checkbox"/>其他：_____ (預期生產方式)</p> <p>(4) 落實產(食)品安全機制具體作法說明：依食品衛生安全法之成分說明、營養標示、產品標示。</p>	
<b>產品評選項目說明(農場自述)</b>	
<p>五、市場潛力：</p> <p>(1) 預期鋪貨通路(例：農會門市、遊客中心、網路、旅遊景點等)：餐廳(伴手禮)、農會門市、網路宅配、各蓮園農場</p>	

- (2)預期販賣地域(例：全台、北台灣、桃竹苗等)：全台  
(3)預期販賣對象(例：老年人、青少年等)：家庭、老年人、成年人、青少年  
(4)預期販賣價格及年產量：30 元/包、400 元/盒、5000 包/年  
(5)市場潛力補充說明：透過外包裝歷史故事讓購買者能在食用時深入其境。

五、商品化輔導需求：

- (1)  加工製造製程輔導；(2)  工廠生產OEM媒合；  
(3)  食品成分分析及營養標示檢測；  
(4)  產品包裝設計；(5)  行銷推廣及通路；(6)  其他：\_\_\_\_\_

#### 四、香水蓮花咖啡

農場(園)名稱：蓮荷園休閒農場	聯絡人(或負責人)：王昱翔
聯絡電話：03-4776972、0937-041883	傳真：03-2824337
地址：桃園市觀音區藍埔里11鄰金華路690號	E-mail：weet5361@yahoo.com.tw
產品名稱(例：蜂蜜蓮藕粉)：香水蓮花咖啡	
<b>產品評選項目說明(農場自述)</b>	
<p>一、產品特色及故事：</p> <p>(1)產品特色說明： 將蓮花曬乾磨成粉融入咖啡中，使咖啡中帶著淡淡的蓮花香氣，香濃的咖啡在撒上蓮花花瓣，適合在下午茶聚會中來一杯。喝杯咖啡不稀奇，如果咖啡多了花香與花瓣裝飾，多了一份清幽高雅的美感，整杯咖啡都浪漫起來了呢！</p> <p>(2)產品故事說明： 在充滿淳樸自然的風格的農場裡，顯得格外的清幽高雅，就如同蓮花帶給我們的感受。觀賞著池中蓮花，伴隨身旁的陣陣徐風及蟬鳴，格外的舒服自在，再搭配著一杯特色蓮花咖啡，人生不禁也跟著愜意起來。</p>	
<p>二、加工製程：</p> <p>(1)加工原理(複選)：<input type="checkbox"/>罐裝；<input type="checkbox"/>瓶裝；<input type="checkbox"/>真空包；<input type="checkbox"/>冷藏；<input type="checkbox"/>冷凍；<input checked="" type="checkbox"/>乾燥；<input checked="" type="checkbox"/>脫水；<input type="checkbox"/>糖漬；<input type="checkbox"/>鹽漬；<input type="checkbox"/>發酵；<input type="checkbox"/>燻製；<input checked="" type="checkbox"/>其他 <u>包裝袋</u></p> <p>(2)製程說明：將新鮮蓮花摘下後，經過清洗烘烤成乾燥花瓣，研磨成粉加入咖啡粉中，製作成小包裝，方便沖泡。</p>	
<p>三、產品安全機制：</p> <p>(1)保存期限：___年___月(或___日)</p> <p>(2)保存方式：<input checked="" type="checkbox"/>常溫；<input type="checkbox"/>冷藏；<input type="checkbox"/>冷凍；<input type="checkbox"/>其他：___</p> <p>(3)生產方式：<input type="checkbox"/>自行製造；<input checked="" type="checkbox"/>工廠生產OEM；<input type="checkbox"/>其他：___(預期生產方式)</p> <p>(4)落實產(食)品安全機制具體作法說明：咖啡:生豆來源應當透明可追溯，最好有第三方組織認證生產流程的，確保生豆沒有農藥殘留、出口時有符合咖啡生豆的國際規範。加工過程咖啡豆最容易發生大量黴菌污染的地方，是烘焙的環境。烘豆機所在的環境必備良好的衛生管理。而新鮮烘焙後的咖啡豆，由於會自然呼吸排氣，是無法立即進行真空包裝的，因此比較好的包裝方式，是使用單向排氣閥，維持新鮮咖啡豆排出二氧化碳，並且避免外部空氣灌入咖啡包裝中，放置陰涼處保存。 蓮花瓣:使用無毒栽培的蓮花，加上低溫烘烤等多重程序，進行消毒殺菌。</p>	
<b>產品評選項目說明(農場自述)</b>	
<p>四、市場潛力：</p> <p>(1)預期鋪貨通路(例：農會門市、遊客中心、網路、旅遊景點等)：農會門市、遊客中</p>	

心、網路、農場裡販售

(2)預期販賣地域(例：全台、北台灣、桃竹苗等)：桃園觀音蓮花園

(3)預期販賣對象(例：老年人、青少年等)：到農場遊玩的顧客

(4)預期販賣價格及年產量：與代工廠商溝通

(5)市場潛力補充說明：因為市場上還未出現過蓮花咖啡，具有獨特性潛力。

五、商品化輔導需求：

(1)  加工製造製程輔導；(2)  工廠生產OEM媒合；

(3)  食品成分分析及營養標示檢測；

(4)  產品包裝設計；(5)  行銷推廣及通路；(6)  其他：\_\_\_\_\_

## 五、蓮花蓮子手工皂

農場(園)名稱：荷馨蓮園	聯絡人(或負責人)：李建星
聯絡電話：0932277963	傳真：
地址：桃園市觀音區藍埔里9鄰26之3號	E-mail：lotus5888@yahoo.com
產品名稱(例：蜂蜜蓮藕粉)：蓮花蓮子手工皂	
<b>產品評選項目說明(農場自述)</b>	
<p>一、產品特色及故事：</p> <p>(1)產品特色說明：</p> <p>在有機化學充斥的今天，使用天然清潔劑來洗臉、洗澡已成為一種奢侈的享受，許多人回歸自然，用數千年前就有的原始技術及天然配方，使用冷製法製作手工香皂，再加上蓮子含有豐富的澱粉、蛋白質和多種維生素，有清新養神，補脾益腎和止血的作用，製造出來的手工皂非常溫和、泡沫細緻、滋潤又清爽，對於乾燥和脆弱的肌膚有著很好的修復表現，洗起來潔淨而不緊繃，適合所有肌膚使用。</p> <p>(2)產品故事說明：</p> <p>隨著人們的衛生條件改善，沐浴、潔面、護理都是我們相當注重的，我們在使用清潔護膚產品時，有沒有注意和認識到產品內的成分和其真正的功效?現今市面上的保養品有百百種，但是純天然的又有哪些呢?有許多植物都已被提煉出其中之精華來製成保養品，那最貼近我們的日常用品何嘗不來做些改變呢?因為這樣的創想，使得我們製造出了蓮花蓮子手工皂，用料實在純天然，效果更潔淨且滋潤，一用就愛不釋手，同為手工皂的愛好者嗎?喜歡手工皂有很多理由，但愛上這塊手工皂說不上來的特別，手工皂多了天然環保，還有一份愛，這種信賴與安心的感受，當你親身體驗後就能深刻的理解。</p>	
<p>二、加工製程：</p> <p>(1)加工原理(複選)：<input type="checkbox"/>罐裝；<input type="checkbox"/>瓶裝；<input type="checkbox"/>真空包；<input type="checkbox"/>冷藏；<input type="checkbox"/>冷凍；<input type="checkbox"/>乾燥；<input type="checkbox"/>脫水；<input type="checkbox"/>糖漬；<input type="checkbox"/>鹽漬；<input type="checkbox"/>發酵；<input type="checkbox"/>燻製；<input checked="" type="checkbox"/>其他 <u>冷製作</u></p> <p>(2)製程說明：冷製法，以常溫的方式，將油脂與氫氧化鈉混合後，放置三星期以上，等皂的鹼度下降、成熟後方能使用。</p>	
<p>三、產品安全機制：</p> <p>(1)保存期限：<u>2</u>年<u>0</u>月(或<u>    </u>日)</p> <p>(2)保存方式：<input checked="" type="checkbox"/>常溫；<input type="checkbox"/>冷藏；<input type="checkbox"/>冷凍；<input type="checkbox"/>其他：<u>    </u></p> <p>(3)生產方式：<input checked="" type="checkbox"/>自行製造；<input type="checkbox"/>工廠生產OEM；<input type="checkbox"/>其他：<u>    </u>(預期生產方式)</p> <p>(4)落實產(食)品安全機制具體作法說明：以定期召開會議方式，定時追蹤產品安全工作事務，具體落實產品安全衛生管理措施。</p>	
<b>產品評選項目說明(農場自述)</b>	
<p>四、市場潛力：(1)預期鋪貨通路(例：農會門市、遊客中心、網路、旅遊景點等)：</p>	

觀音蓮花園遊客中心、網路

(2)預期販賣地域(例：全台、北台灣、桃竹苗等)：全台

(3)預期販賣對象(例：老年人、青少年等)：所有觀光客、使用後的回購者、各年齡層的使用者

(4)預期販賣價格及年產量：一塊 250 元，預期年產量 1000 塊

(5)市場潛力補充說明：使用冷製法製作手工皂雖然費時，但如今社會中大家都極其注重健康，因此使用純天然的東西已成了現今的社會趨勢，加上肥皂是日常必需品，擁有好的品質自然會有廣大的市場需求。再加上精緻包裝，自用送禮都很適合，也可結合婚宴作為小禮物贈送。

五、商品化輔導需求：

(1)  加工製造製程輔導；(2)  工廠生產OEM媒合；

(3)  食品成分分析及營養標示檢測；

(4)  產品包裝設計；(5)  行銷推廣及通路；(6)  其他：\_\_\_\_\_

## 六、素食荷葉飯

農場(園)名稱：康莊蓮園	聯絡人(或負責人)：莊火旺
聯絡電話：0921091466	傳真：
地址：桃園市觀音區大堀里4鄰184號	E-mail：linna830505@gmail.com
產品名稱(例：蜂蜜蓮藕粉)：素食荷葉飯	
<b>產品評選項目說明(農場自述)</b>	
<p>一、產品特色及故事：</p> <p>(1)產品特色說明：</p> <p>近年來綠色概念發燒，從產品的節能，到再生能源的應用，產品的綠色包裝也成了一種新的趨勢。減少在包裝上的過度浪費，降低包裝廢棄物對環境的衝擊，成為必須面對的課題。因此我們利用荷葉來當作荷葉飯的碗，並且製作的是素食的荷葉飯，大部分的廠商皆是做葷食的，米飯的基礎為油飯的配方，類似北部粽，他的香氣來自於外面的荷葉飯。</p> <p>(2)產品故事說明：</p> <p>每當炎炎夏日，廣東人有用荷葉做飯、煮湯、包兵，以消暑解熱的飲食習俗，其實此舉源遠流長，古已有之。唐宋以後，民間吃“荷葉包飯”在南方盛行起來。柳宗元在《柳州峒民》中就有：“郡城南下接通津，異服殊音不可親。青箬裹鹽歸峒客，綠荷包飯趁墟人。”寫了少數民族地區趕集的人們多有食荷葉包飯的。江南由於是魚米之鄉，河湖縱橫，湖塘處處有爭艷的荷花，江南人用荷花荷葉入饌更是歷史悠久。尤其用荷葉包米蒸飯，那種沁人心脾的清香，特別是在夏季，碧綠的荷葉包裹上軟潤爽鮮的飯團，荷葉的香氣浸透其中，清淡爽口，令人食欲大振，暑溽皆忘。</p>	
<p>二、加工製程：</p> <p>(1)加工原理(複選)：<input type="checkbox"/>罐裝；<input type="checkbox"/>瓶裝；<input type="checkbox"/>真空包；<input type="checkbox"/>冷藏；<input checked="" type="checkbox"/>冷凍；<input type="checkbox"/>乾燥；<input type="checkbox"/>脫水；<input type="checkbox"/>糖漬；<input type="checkbox"/>鹽漬；<input type="checkbox"/>發酵；<input type="checkbox"/>燻製；<input type="checkbox"/>其他_____</p> <p>(2)製程說明：荷葉飯清理，油飯備料—油飯蒸煮—以和葉包飯—冷凍</p>	
<p>三、產品安全機制：</p> <p>(1)保存期限：__1__年__ __月(或__ __日)</p> <p>(2)保存方式：<input type="checkbox"/>常溫；<input type="checkbox"/>冷藏；<input checked="" type="checkbox"/>冷凍；<input type="checkbox"/>其他：_____</p> <p>(3)生產方式：<input checked="" type="checkbox"/>自行製造；<input type="checkbox"/>工廠生產OEM；<input type="checkbox"/>其他：_____ (預期生產方式)</p> <p>(4)落實產(食)品安全機制具體作法說明：依據商品標示法對本國商品的規定，我們應列出商品名稱、主要成分或材料、淨重、容量、並且標示要清晰，黏貼位置要明顯且內外包裝標示要一致。</p>	
<b>產品評選項目說明(農場自述)</b>	
<p>四、市場潛力：</p>	

- (1)預期鋪貨通路(例：農會門市、遊客中心、網路、旅遊景點等)：農會門市  
(2)預期販賣地域(例：全台、北台灣、桃竹苗等)：全台  
(3)預期販賣對象(例：老年人、青少年等)：各個年齡層  
(4)預期販賣價格及年產量：300 元 (600g 約 3~4 人份)，3000 份  
(5)市場潛力補充說明：荷葉的營養價值高，並且遵循古法炊煮而成，米飯軟硬度適中，均勻入味，荷葉也讓米飯多了一般油飯沒有的香氣和好滋味。

五、商品化輔導需求：

- (1)加工製造製程輔導；(2)工廠生產OEM媒合；  
(3)食品成分分析及營養標示檢測；  
(4)產品包裝設計；(5)行銷推廣及通路；(6)其他：\_\_\_\_\_

## 七、真空包蓮子銀耳養生飲

農場(園)名稱：大田蓮花農場	聯絡人(或負責人)：莊志評
聯絡電話：0976-110-570	傳真：
地址：桃園市觀音區大湖路二段193號	E-mail：
產品名稱(例：蜂蜜蓮藕粉)：真空包蓮子銀耳養生飲	
<b>產品評選項目說明(農場自述)</b>	
<p>一、產品特色及故事：</p> <p>(1)產品特色說明：</p> <p>1. 蓮子：富含蛋白質、脂肪、澱粉、碳水化合物還有許多人體需要的維生素，營養價值高。含氧化黃心樹寧鹼對鼻咽癌，還有有抑制作用所含非結晶形生物鹼N-9有降血壓作用所含的棉子糖，是老少皆宜的滋補品。</p> <p>2. 銀耳：含有豐富的膳食纖維與膠質，被稱為「平民燕窩」含有豐富的天然膠質，能夠起到滋潤皮膚，美容養顏的功效，其所含的膳食纖維能夠幫助胃腸蠕動減少脂肪的吸收，因此有減肥的作用能提高肝臟解毒能力，起保肝作用；銀耳對老年慢性支氣管炎、肺原性心臟病有一定療效。</p> <p>(2)產品故事說明：</p> <p>楚漢時期，劉邦之後呂雉的生活並不富足，她就靠著進食有「平民燕窩」之稱的銀耳補身。後來劉邦一統天下，呂后有了很多名貴補品可以享用，但她對銀耳的喜愛沒有減掉半分。每天早晨，呂后總要品嚐一碗銀耳羹作為早膳，就是這樣一碗樸素羹饈，滋潤了呂后一生，讓她嘗到了人間清歡。對於現在年輕女性有同於吃的保養品而對於一些銀髮族則有保健身體的功能。</p>	
<p>二、加工製程：</p> <p>(1)加工原理(複選)：<input type="checkbox"/>罐裝；<input type="checkbox"/>瓶裝；<input checked="" type="checkbox"/>真空包；<input type="checkbox"/>冷藏；<input type="checkbox"/>冷凍；<input type="checkbox"/>乾燥；<input type="checkbox"/>脫水；<input type="checkbox"/>糖漬；<input type="checkbox"/>鹽漬；<input type="checkbox"/>發酵；<input type="checkbox"/>燻製；<input type="checkbox"/>其他_____</p> <p>(2)製程說明：</p>	
<p>三、產品安全機制：</p> <p>(1)保存期限：____年____月(或____日)</p> <p>(2)保存方式：<input type="checkbox"/>常溫；<input checked="" type="checkbox"/>冷藏；<input type="checkbox"/>冷凍；<input checked="" type="checkbox"/>其他：__冷藏九個月__</p> <p>(3)生產方式：<input type="checkbox"/>自行製造；<input checked="" type="checkbox"/>工廠生產OEM；<input type="checkbox"/>其他：_____ (預期生產方式)</p> <p>(4)落實產(食)品安全機制具體作法說明：落實主要成分說明、八大營養成分標示</p>	
<b>產品評選項目說明(農場自述)</b>	
<p>四、市場潛力：</p> <p>(1)預期鋪貨通路(例：農會門市、遊客中心、網路、旅遊景點等)：蓮花園、網購</p> <p>(2)預期販賣地域(例：全台、北台灣、桃竹苗等)： 全台</p>	

(3)預期販賣對象(例：老年人、青少年等)： 熟女、老年人

(4)預期販賣價格及年產量：一包 150 元，預年產量 1500 包

(5)市場潛力補充說明：現在越來越多人注重天然的保養品，也開始追求吃得健康的食物，而蓮子銀耳養生飲長期服用可以潤膚，並有祛除臉部黃褐斑、雀斑的功效，對於久病、產後或老年體虛者，更是常用營養佳品。

五、商品化輔導需求：

(1)  加工製造製程輔導；(2)  工廠生產OEM媒合；

(3)  食品成分分析及營養標示檢測；

(4)  產品包裝設計；(5)  行銷推廣及通路；(6)  其他：\_\_\_\_\_

## 八、蓮子豆奶布丁

農場(園)名稱：向陽農場	聯絡人(或負責人)：黃永林
聯絡電話：03-4870629	傳真：
地址：桃園市觀音區藍埔里11鄰52號	E-mail：
產品名稱(例：蜂蜜蓮藕粉)：蓮子豆奶布丁	
<b>產品評選項目說明(農場自述)</b>	
<p>一、產品特色及故事：</p> <p>(1)產品特色說明： 蓮子豆奶布丁不但養生，而且還有滋潤養顏的效果。</p> <p>(2)產品故事說明： 布丁的英文為Pudding，其起緣的傳說很多，有一說指布丁最早發源於英國，由薩克遜人傳授下來，一開始是由水果、麵粉、肉汁等食材調配而成的混合物，一直到了17世紀，才出現現代布丁的雛形。在日本明治維新時期，西方文化大量傳入日本，也帶入布丁這項餐後的小甜點，美味的布丁在日本的皇族間立刻蔚為流行。自馬關條約簽定以後，台灣成為日本的殖民地，布丁也隨著日本人登陸台灣，成為此地的高級點心。一直到現代，許多人透過創意的發想，做出多種不同口味的布丁，而蓮子有安神潤肺的功效，把蓮子加入布丁後可以提升營養價值。</p>	
<p>二、加工製程：</p> <p>(1)加工原理(複選)：<input type="checkbox"/>罐裝；<input type="checkbox"/>瓶裝；<input type="checkbox"/>真空包；<input checked="" type="checkbox"/>冷藏；<input type="checkbox"/>冷凍；<input type="checkbox"/>乾燥；<input type="checkbox"/>脫水；<input type="checkbox"/>糖漬；<input type="checkbox"/>鹽漬；<input type="checkbox"/>發酵；<input type="checkbox"/>燻製；<input type="checkbox"/>其他_____</p> <p>(2)製程說明：無糖豆漿加糖，用小火煮開，再加入吉利丁凝固，用紅糖煮蓮子後，最後將其注入布丁。</p>	
<p>三、產品安全機制：</p> <p>(1)保存期限：____年____月(或____日)</p> <p>(2)保存方式：<input type="checkbox"/>常溫；<input checked="" type="checkbox"/>冷藏；<input type="checkbox"/>冷凍；<input type="checkbox"/>其他：_____</p> <p>(3)生產方式：<input type="checkbox"/>自行製造；<input checked="" type="checkbox"/>工廠生產OEM；<input type="checkbox"/>其他：_____ (預期生產方式)</p> <p>(4)落實產(食)品安全機制具體作法說明：要有SGS檢驗合格</p>	
<b>產品評選項目說明(農場自述)</b>	
<p>四、市場潛力：</p> <p>(1)預期鋪貨通路(例：農會門市、遊客中心、網路、旅遊景點等)：農場、遊客中心、高鐵車站</p> <p>(2)預期販賣地域(例：全台、北台灣、桃竹苗等)：北台灣</p> <p>(3)預期販賣對象(例：老年人、青少年等)：無限制</p> <p>(4)預期販賣價格及年產量：\$50/個，供手提禮盒裝</p>	

(5)市場潛力補充說明：布丁雖然常見，但加入蓮子後不但特別，還多了營養價值，適合男女老少，當點心吃也不會讓身體有負擔。加上透過包裝，也適合拿來當伴手禮。

五、商品化輔導需求：

(1)  加工製造製程輔導；(2)  工廠生產OEM媒合；

(3)  食品成分分析及營養標示檢測；

(4)  產品包裝設計；(5)  行銷推廣及通路；(6)  其他：\_\_\_\_\_

## 九、蓮花爆米花

農場(園)名稱：林家古厝	聯絡人(或負責人)：林錦堂
聯絡電話：0910-282878	傳真：03-4982274
地址：桃園市觀音區大富路221號	E-mail：fx016888@ms16.h.net
產品名稱(例：蜂蜜蓮藕粉)：蓮花爆米花	
<b>產品評選項目說明(農場自述)</b>	
<p>一、產品特色及故事：</p> <p>(1)產品特色說明： 功效清心安神，蓮子心可以食用，由於蓮心味苦，不易直接食用。對心煩夢多引起的失眠有不錯的緩解作用。中老年人特別是腦力勞動者經常食用，可以健腦，增強記憶力，提高工作效率，並能預防老年癡呆的發生。</p> <p>(2)產品故事說明： 蓮子可以緩解便秘，防癌抗癌的作用，蓮子也富含蛋白質、多種維生素和礦物質以及微量元素，熱量也較高，尤其是很好的鈣源、磷源。想透過地方特色創造出老少咸宜、大人小孩都愛吃的零嘴，將蓮花和爆米花作為結合，甜甜的爆米花卻有滿滿的營養成分，就算不愛蓮花的顧客們都可以接受。</p>	
<p>二、加工製程：</p> <p>(1)加工原理(複選)：<input checked="" type="checkbox"/>罐裝；<input type="checkbox"/>瓶裝；<input type="checkbox"/>真空包；<input type="checkbox"/>冷藏；<input type="checkbox"/>冷凍；<input type="checkbox"/>乾燥；<input type="checkbox"/>脫水；<input type="checkbox"/>糖漬；<input type="checkbox"/>鹽漬；<input type="checkbox"/>發酵；<input type="checkbox"/>燻製；<input checked="" type="checkbox"/>其他 <u>加熱</u></p> <p>(2)製程說明：將蓮花磨成粉狀後加入黑糖及白糖，和玉米粒下去爆成爆米花，爆開的爆米花外面裹著香甜的蓮子粉，吃起來不但營養健康又好吃。</p>	
<p>三、產品安全機制：</p> <p>(1)保存期限：<u>    </u>年<u>    </u>月(或<u>    </u>日)</p> <p>(2)保存方式：<input checked="" type="checkbox"/>常溫；<input type="checkbox"/>冷藏；<input type="checkbox"/>冷凍；<input checked="" type="checkbox"/>其他：<u>常溫即可</u></p> <p>(3)生產方式：<input checked="" type="checkbox"/>自行製造；<input checked="" type="checkbox"/>工廠生產OEM；<input type="checkbox"/>其他：<u>                    </u>(預期生產方式)</p> <p>(4)落實產(食)品安全機制具體作法說明：將蓮花磨成粉狀後加入黑糖及白糖，和玉米粒下去爆成爆米花，吃起來不但營養健康又好吃。</p>	
<b>產品評選項目說明(農場自述)</b>	
<p>四、市場潛力：</p> <p>(1)預期鋪貨通路(例：農會門市、遊客中心、網路、旅遊景點等)：農會門市、遊客中心、網路</p> <p>(2)預期販賣地域(例：全台、北台灣、桃竹苗等)：全台</p> <p>(3)預期販賣對象(例：老年人、青少年等)：不限制年齡層</p> <p>(4)預期販賣價格及年產量：\$100/300g、2000包</p> <p>(5)市場潛力補充說明：針對蓮子的功能可以對老年人的記憶力及蛋白質攝取有加分</p>	

的作用，對挑食的小孩子也是一種新的選擇、突破格局的新市場。

五、商品化輔導需求：

(1)  加工製造製程輔導；(2)  工廠生產OEM媒合；

(3)  食品成分分析及營養標示檢測；

(4)  產品包裝設計；(5)  行銷推廣及通路；(6)  其他：\_\_\_\_\_